



Valpolicella Classico DOC 2024

Andamento climatico

L'inverno è stato piovoso con neve e gelate fino a gennaio, ma ha riscontrato anche anomalie termiche con un dicembre e febbraio più caldi della media. Tra fine febbraio e inizio marzo, nuove piogge e neve oltre i 1500 metri. La primavera ha alternato freddo e pioggia a brevi periodi caldi, con un picco termico ad aprile seguito da un brusco calo e neve. Maggio è stato instabile e piovoso. L'estate è iniziata fredda e piovosa, poi è arrivato il caldo afoso, interrotto da nuove piogge. Settembre ha portato piogge intense (150mm in pochi giorni).

Vinificazione e maturazione

Realizzato secondo vinificazione classica in rosso, con pre-macerazione a freddo alla temperatura di 6°C per 7 giorni. Terminata la fermentazione malolattica, viene eseguita una micro-ossigenazione in acciaio per 15-20 giorni.

Note degustative

Il Valpolicella Classico Cesari 2024 si presenta alla vista con una tonalità simile rispetto alla vendemmia 2023, segno delle difficili condizioni climatiche dell'annata. Al naso emergono intensi profumi di frutti a bacca nera e ciliegia, che ritornano coerentemente anche al gusto. La vivace acidità e le sfumature balsamiche, caratteristiche distintive del Valpolicella Classico, donano al vino freschezza e struttura. Il finale è sorretto da tannini eleganti e ben integrati.



Suolo: Terreni variegati con prevalenza di suolo calcareo e argilloso. Allevati con pergola veronese. Fra i 150 e i 500 metri slm con origini morenico – alluvionali



Processo produttivo: vinificazione e maturazione in acciaio per 6 mesi



Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C



Varietà: Corvina Veronese; Corvinone; Rondinella; Molinara



Periodo raccolta: compreso tra il 20 settembre e il 10 ottobre

Dati analitici:

Alcol: 12 %

Acidità totale: 5,25 g/l

Acidità volatile: 0,25 g/l

Estratto secco netto: 25,50 g/l

Zuccheri riduttori: 4,50 g/l

Formati: 0,75l